

GOLVET

RESTAURANT

Guten Abend und herzlich willkommen.
Wir freuen uns, Euch im GOLVET begrüßen zu dürfen.

Alles außergewöhnlich. Dafür steht Berlin, dafür stehen wir.
Wir leben Gastfreundschaft, Individualität und Genuss. Wir schaffen
Erinnerungen. Eure persönliche Karte begleitet Euch, wenn Ihr wollt,
nicht nur durch den Abend, sondern bis zu Euch nach Hause.

Wir wünschen Euch einen wundervollen Abend.

Jonas Zörner und das GOLVET Team



Nachhaltigkeit, der Respekt vor der Natur, sowie der persönliche Bezug zu Lieferanten und Produzenten sind uns wichtig. Wir beziehen unsere Lebensmittel überwiegend aus Deutschland und versuchen so die Lieferwege so klein wie möglich zu halten. Wir unterstützen auch kleinere Produzenten und Betriebe. Es kann daher vorkommen, dass unser Verbrauch die Kapazitäten der Erzeuger übersteigt und wir kurzfristig unser Menü anpassen müssen. Daher behalten wir uns Änderungen vor.

Bei der Inszenierung der Gerichte des GOLVET setzen wir auf hochwertiges Porzellan, das jeden einzelnen Gang zum Strahlen bringt. Deshalb arbeiten wir mit der Porzellanmanufaktur Hering Berlin zusammen, auf deren Geschirr wir unsere Gerichte präsentieren, um diesen die perfekte Bühne zu bieten. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, das handgefertigte Hering Porzellan für den privaten Gebrauch in unserem Shop zu erwerben.

SILVESTER 2024 IM GOLVET

APÉRO & CHAMPAGNER

AMUSE BOUCHE

GEEISTE PAPRIKA

Müsli | Kerbel

SCHWARZER PERIGORD TRÜFFEL

Haselnuss | Kirsche

DRY AGED HAMACHI

Grüne Erdbeere | Imperial Kaviar „GOLVET Selection“

KAISERGRANAT VON DER INSEL FROYA

Waguschinken | Basilikum

MIVAZAKI WAGYU A5+ AUS JAPAN

Roscoff Zwiebel | Miso

WILDER WIESENHONIG

Sauerampfer | Joghurt

BROMBEERE

Grüne Mandel | Holunder

PETIT FOURS & KAFFEE

Menüpreis: Fünfhundertfünfzig Euro

SILVESTER 2024 IM GOLVET (VEGETARISCH)

APÉRO & CHAMPAGNER

AMUSE BOUCHE

GEEISTE PAPRIKA

Müsli | Kerbel

SCHWARZER PERIGORD TRÜFFEL

Haselnuss | Kirsche

KAROTTE

Macadamia Nuss | Basilikum

SCHWARZWURZEL

Roscoff Zwiebel | Sanddorn

CHITARRA

Weißer Alba Trüffel | Old Groendal

WILDER WIESENHONIG

Sauerampfer | Joghurt

BROMBEERE

Grüne Mandel | Holunder

PETIT FOURS & KAFFEE

Menüpreis: Fünfhundertfünfzig Euro